

種として旅立つ



今田 順さんインタビュー記事

クルミドコーヒー / 胡桃堂喫茶店

*はじめに

二〇一二年八月からクルミドコーヒー・胡桃堂喫茶店に約七年半勤めていた今田順（いまだじゅん）さんが二〇二〇年二月をもって退職される。「今田くんが七年半働いてきた軌跡を記録に残してあげたい。」という影山さんからの想いを受け、私、坂本 里菜（さかもとりな）が未熟ながらこのインタビュー記事を書くことになった。二〇二〇年二月から影山さんのもとでインターンシップをさせていただけのため、今田さんとは一ヶ月弱という短い間ではあったが関わらせていただくことができた。今田さんを知る社員の方々から「今田さんがいなくなるのは寂しすぎる。」「ポスト今田をどうするかざわつきがとまらない。」「いまじゅんロスです。」というお声をいくつもお聞きした。こんな素敵な方の記事を書くことができることにとてもワクワクしながらインタビューを行った。

今田さんが影山さんに出会ったきっかけはなんですか？

「クルミドの夕べ」です。最初はそのイベントに足を運ぶのに勇気がいった。定員が十五名と少人数で、「なんか話さなきゃいけないのかな。」という想いを持ちながら、何もわからない状態で参加したので、すごく緊張したのを覚えている。結局参加しても全然喋らなかつたけど、何回か通っていくうちに影山さんから話しかけてくれた。そうしてこのイベントに通っていく中ですごく覚えていいることがある。それはGW 中で用があつて参加できない回のことだつた。「コール&レスポンスとは？」っていう回だつたんだけど、「まさにコール&レスポンスがもつと必要だ。」という序文が書いてあつた。今も影山さんがよく言っているけど、「受け手が育つことでむしろ送り手が育つのではないか。」ということが書かれていた。序文はちょっとしかなかつたけど、ピンときて、これは行かねばと思つたけど日程的に行けなくて。影山さんにメールで自分の考えを熱く綴り送信するとあたたかい返信があつた。



「ありがとうございます。コール&レスポンスの意味するところまさに今田くんが考えてくれている通りだと思います。」という返信だった。一学生に対しても丁寧に返してくださる方なんだという印象を持った。そこからも「クルミドの夕べ」には面白くて何度も通っていた。しばらくするとインターンシップ募集という記事がクルミドコーヒーのブログにあがっていた。影山さんのもて働きたいなと思っていただけ、当時東日本大震災後、気仙沼で出会った大学の友達と震災支援の活動をしていたことや、大学時代は色んなことに手を出してキャバオーバーになることがよくあったことから、ここはぐっとこらえようと思って我慢していた。すると影山さんから「今田くんブログの記事見た？」という連絡がきて、相談をすることになった。「どうにかなると思うから。」と楽観的な感じで影山さんが語ってくれたのがすごく嬉しくて、二つ返事で「ぜひ一緒に。」と二〇一二年八月からインターンシップを始めることになった。今田さんが社員になってから、お酒の席で影山さ

んに「あのブログ記事は今田くんのことを想定して書いた記事だったのになんで反応しないんだと思っていた。」と伝えられとても嬉しかった。当時「クルミドの夕べ」でなにか積極的に発言していたわけでもないのに、波長が合うのではないかと思ってもらえていたみたいで不思議だなと思っていた。

今田さん自身は不思議だなとおっしゃっていたが、私がインタビュウをしていく中で感じたのは、「今田さんのその場での振る舞いが影山さんに届いていたのではないか。」ということだった。話を聞くとときにいつも頷いている点や、当時「クルミドの夕べ」でメモを毎回とっていたという点だ。これこそまさにコール&レスポンスのレスポンスを今田さんがしていたのだと思った。

当時今田さんは聞くことに漠然と憧れがあったと語ってくださった。鷺田清一さんの『「聴く」ことの力』『「待つ」ということ』という2冊は自分にとって結構大事な2冊で。なんか聞ける人になりたいなど漠然とした想いから、

ここに出ているような聞き方ができたらいいなと思ってた。そしてもう一つ、当時いろんな大人から学ぶということをしている中で明確に感じていた想いがある。「現実とファンタジー」または「そろばんとファンタジー」についてどっちかを語っている人は多い。たとえば、「夢はあるけど持続性がないな。」「お金の話はしっかりしているけど全然ワクワクしていないな。」ということだ。こうしたことを多くの大人から感じていた。「クルミドの夕べ」で影山さんのお話を聞いていると、影山さんはどっちも実現しようとしていて、信頼できるし尊敬できると思っていた。最初に出た「クルミドの夕べ」のお題が「クルミド○○」という回だった。クルミド銀行や今実現しているクルミド大学の話もまさに当時出ていた内容だった。単なる妄想ではなく実現に向けて真剣に話していたのがとても印象的だった。また、影山さんと対立したことはこれまで一度もないし、喧嘩もしたことがない。受け入れたり譲らなかつたりできる信頼関係があったからこそだったと思う。

【七年半の軌跡】

二〇一二年八月～二〇一三年三月 インターン第一期

二〇一三年三月～八月 インターン第二期

- ・地域通貨ぶんじ（頭取）
- ・音の葉コンサート（司会）
- ・シェアする暮らしのポータルサイト（インタビュ記事）
- ・西国図書室
- ・クルミド出版

二〇一三年六月～

- ・トマトジュースづくり（七年間）



二〇一三年九月～二〇二〇年二月 社員

- ・店舗に入ることが多い
- ・サンドのメニュー開発（地元野菜を使ったサンド）

二〇一七年三月～「胡桃堂喫茶店」オープン

- ・両店舗を俯瞰的に見る
- ・クルミド出版
- ・胡桃堂書店
- ・「日本の美を読む」（イベント）
- ・「もちよりブックス」（イベント）

今田さんがお仕事してきた中で印象に残っていることはなんでしょうか？

トマトジュースづくりです。若手の国分寺の農家さんと飲食店が繋がってほしいという中村さんからの紹介で、榎戸（えのきど）さんという地元農家さんと出会った。「B級品がたくさんあると聞いたのでなにかできないか。」と伝えると、「うちにはB級品はありませんよ。」とおっしゃっていた。畑で「どうぞ。」と手渡されたトマトを丸かじりして食べたらとっても美味しかった。懐かしい味がした。すごいものに出会ったなという感じがした。このトマトをいただいてメニュー化することは決まったが、このトマトをなににするか試行錯誤の日々が始まった。トマト自体のおいしさを残したいからありのままのおいしさがいい。食べたムシャツという感触や汁をすするズズツという音、口の周りに汁がついちゃう感じを残したい。ちょっとずつ言語化されてきてゼリーかジュースがいいなと思っていた。ゼリーの試作はあまりうまくいかず、ジュースに絞った。

トマトの味がより引き立つにはどうしたら良いのか。スーブのメニューを担当していた川上さんにアドバイスを聞きながら作っていった。トマトは冷蔵庫に入れると香りや甘さがとんでしまうため温度変化には気をつかった。トマトの大事な要素に香りというものがある。ただ常温だといたみがでてしまうから、クーラーボックスで十五度くらいになるように保存した。一方でドリンクには冷たいおいしさも必要であるため、冷凍トマトと常温トマトをミキサーにかけてつくるメニューを開発した。その中にさらに固形のトマトのかけらを2、3片入れた。そうすることで、トマトが丸ごと入っているのではないかとという食感も楽しめる。300g 弱くらいのジュースに塩0.75g、お酢1g、砂糖¹⁾を加えたジュースが完成した。味の変化というのは本人の体調の変化に依存し、一番左右される。そのためレモンや塩を最後は自分の手で微調整してもらおうようにした。当初は、塩をグラスにつけてミントをのせるようにしていたが、途中で見た目を大きく変えた。蓋の部分は見た



目以上に一番香りがする部分であったため、上にのせることで見た目も丸ごと感が演出されることに加え、香りも引き立つようになった。お客さんのためというよりは榎戸さんの仕事に対する姿勢に影響を受けてトマトジュースをつくった。自然と良いものをつくらなきゃと思えている。尊敬している人を5人選べといわれたら影山さん、榎戸さんは入るくらい本当に尊敬している。毎日榎戸さんはトマトと対話しながら育てている。榎戸さんのトマトを丸かじりしたときよりもおいしいジュースをつくりたい。一番の壁はそこ。毎年かじったときの味が挑戦状。毎年味が微妙に変わるのは、榎戸さんが意図している部分と、その年の気候にもよってのものだった。最近はフルーツトマトや桃太郎といった甘い品種が主流だが、「麗夏」という品種をつくっていてこれはかなり珍しい。野性味のある青臭さがある。もしかしたら懐かしいと思ったのはこの品種からきているのかもしれない。「目の前の人を喜ばせるために日々畑に出ている。」という榎戸さんの仕事にふれると、

自然とこの人には嘘をつけないし、いいものをつくりたいという気持ちになる。日々畑にでて、日々観察をしている。毎日トマトに会って、ちょっと日光が当たらないからこの葉っぱを切るなど丁寧な仕事をしている。1つのことにこまで想いとエネルギ―を注いでいる人を僕は初めて見た。売り始めは「720円のトマトジュース」は高いと言われていた。しかし4年目くらいからブレイクスルーした。梅雨時はお客さんがなかなかこない時期だが、「6月にトマトジュースがあるから」と来店してくれたお客さんがいた。フェイスブックの画像に知らないところでトマトジュースの画像を使ってくれていて、受け取ってくれる方がいることを知り、やってよかったなと思えた。

そんな尊敬している榎戸さんとの印象深いエピソードがある。お互いに若かったのもあり、2年目くらいのときに「もう少し甘いトマトになりますかね。」と言ってしまった。そのときは榎戸さんも「うちで出せるトマトはこのトマトだけです。」と譲らず、険悪なムードになってしま

ったことがあった。しかし後に榎戸さんが、「俺にとってはあのとき今田くんが率直な意見をくれたのはありがたかったんですよ。」と話してくれた。収穫量が少ないときはスーパーに卸す量をゼロにしてまでクルミドコーヒ―に回してくれている年もあった。それだけの信頼関係が築いていけるようになったのも、影山さんやクルミドコーヒ―のみんなが支えてくれたからだ。トマトジュースの時期は、毎日畑に行っていた。それを許容してくれたみんなには改めて感謝したい。

実はカフェはメディアでもあると思っている。トマトジュースそのものの味だけではない付加価値をお客さんに届けたいと思っていた。榎戸さんのことを情報的にしっかり伝えようとしていたけど、それは論理的・左脳的な考え方だった。そのことについて影山さんに1年目ですごく大切なことを教えてもらった。お客さんはもつと右脳のな「楽しい」とか「嬉しい」といった感情が先にくるんじゃないかということだった。くるみ割り人形がトマトをかじ

っている店内装飾にしたり、榎戸さんをトマト王国の王子にみたてて、今田さんはクルミド王国からの交渉人やトマト王子の世話役という設定で、紙媒体でお客様に届けたりもした。「手を伸ばせば届くところにある情報」をすぐく大事にしている。最初から情報を全面に出すのではなく、飲んだ後に直感的に良いと思ったら手を伸ばせば届く情報を大切にしている。

今田さんにとってこのトマトジュースづくりは、榎戸さんの仕事に対する姿勢だったり、お客様にどうしたら届けることができるか、自分の存在意義が発揮できた場でもあったり、いろんな学びの核となる仕事だったという。「なにか一つ印象的なものを選べと言われたら、ダントツ1位になるような仕事だと思う」。と語ってくださいました。



今までお仕事してきた中で苦しかったことは何ですか？

苦しかったことはないです。大変だったと思うことはあるけれども、やらされているといった強制的なもののはひとつもなかった。辞めたいと思ったことは今までほんとうに一度もない。試行錯誤の大変さが好きで楽しんでいたり、やりたい仕事ができるようにいろんなことをやらせてもらっていた。影山さんや周りのスタッフのみんなの支えがあったからこそおおらかに仕事できていた。けれども後悔していることならある。「胡桃堂書店」を一緒にやってきた大西くんとの仕事だ。マネジメントをしていたつもりで彼に制約をつけてしまっていたかもしれない。自分でやりすぎちゃったかもしれない。自分自身も「責任を持って書店をゼロからやっていきたい。」というこだわりを強く持っていてちゃんとやりたいと思っていた。彼の感覚的なものをもっと活かせたらよかったんだけど、自分の論理的な意見ばかりが通ることが多々あって。影山さんがよく言っている「一緒に働く人の良さを活かす」ということの難

しさを感じていた。

大変さでいうと人より多くの労働時間をかけていたと思うけど、時間や手間ひまをかけていいもの創り出そうとするのが好きだった。ああでもないこうでもないと言って、じたばたしているのが好きだった。一方でじたばたするところが許されない面もあると思う。許されていた環境こそがありがたい。これから新しいところで「決められた制約決められた時間内にやりなさい。」といわれたときにどうするかというのは大事になってくると思う。



今田君の店

kyranido

23 Feb

ここで働いていてよかった！そう思った瞬間をたくさんあ
ると思うのですがいくつか教えてください。

まず一つ目が「絵」を再び描けるようになったことです。
父が自宅で染色教室をやっていたので、芸術は身近な存在
だった。小さい頃、よく絵を描いていて。模様のようなの
をひたすら描いていた。家の中で個展みたいなことをや
って絵を売っていたこともあった。けれども小学校に入る
とうまい絵っていうのが出てきて、下手っぴだから評価さ
れるのが嫌で書くのが嫌いになってしまった。そうして図
工の時間が憂鬱になっていった。でも絵を見るのはずっと好
きで美術館とかにはよく行っていた。カフェって絵を描く
機会が多くて。あるスタッフに「今田くんこのイベントの
黒板の絵を書いてみたら？」と言われ、実際に描いてみる
と、「味があるね。」「今田くんこんな絵書けるんだね。」と
反応をくれたのがすごく嬉しかった。お客さんがその絵を
Facebook のヘッダー画像にしてくれたりしたのも励みに
なった。そんな中黒板に描いたイチジクの絵を影山さんが

昔 Facebook に「うちのスタッフの中にゴッホがいた。」と載せてくれたことがあった。イチジクのケーキクリームと黒板を任されたときに、ケーキの絵やイチジクの絵をうまく描くのではなく、イチジクのなかに、ケーキの中にあるアーモンドを散らばせて書いてみた。決してうまくいかなかったけど、受け取り手の方がいてくれたから自信になって描こうと思えた。今、年次があがってきて後輩が多い職場になってきたなかで、唯一意識的にやっていることとして「いいな。」と思っただけ「いいね。」って言うことは意識している。

今田さんは「決してうまくない。」と謙遜していたが、私にはとても絵に苦手意識があったとは思えない表現力のある絵に見えた。

絵を描くことが好きになってきたある日「りんどう珈琲」という本の挿絵を担当することになった。突然影山さんが「今田くん描いてみない？」と言ったんです。「黒板ならまだしも本は世に出回るので恐れ多いです。」最初はこう

答えた。けれどもその後、挿絵について考えるようになっていった。挿絵というのは、インプットとして文脈を読み込む。ふさわしい絵を描くというアウトプットの2つのプロセスが大切だと思った。アウトプットがダメなら、この物語を誰よりも読み込んでインプットをし、適切な位置に適切な絵を描こうと思った。挑戦する機会を影山さんがくださったからにはやってみようと思った。書き終わった後に影山さんが「今田くんが黒板に書く絵を見ていて抽象的な絵と具体的な絵のちょうどあわいのようなものを描いてくれていたのでそれがよかったですって依頼した。」と言ってくれた。自分でも気づけず言語化できてないようなところまでよく見てくれるなと感じた。人の想像力を支えるのが挿絵だが、かといって挿絵の与えるイメージが強すぎてもよくない。お酒を飲んで夜中に自意識を減らして描いてみたり、著者が夜に作品を書いていたのに合わせて必ず夜に書くようにしてみたり試行錯誤しながら書いてきた。技量がない分、鉛筆ではなく木炭であえてぼんやり書

いた。人よりいろんなことを考えながらやってきたと思う。それをやらせてもらえる環境をありがたいたいことにいただけた。

もう一つは「味覚」についてある気づきがあったことだ。メニュー開発の際、食材への思いや関心があったり、調味料へのこだわりもすぐくあったりした。それは母から受け継がれていたものだと気づいた。小さい頃はスナック菓子やマクドナルドを食べさせてもらえなかった。みんな食べているのに食べられないことがすごく嫌だったけど、今となっては味覚の基礎をつくるためだったんだと感謝している。その小さい頃の味覚形成が今に影響しているのではないかなと思う。



この仕事をしなければ気づけなかったことはありますか？

社会に出ると、多くの人は論理的思考だったり、社会性
だったりが身につくことが多いと思うんだけど、ここに勤
めているとどちらかというと「〜が好き。」とか「〜が心
地良い。」とか感覚的なものを大事にしているんだよと言
ってもらえている感じがする。だからこそ、子ども時代に
影響を受けていた「絵」だったり「味覚」のことを自然に
形にさせてもらっていたのかなと思う。クルミドコーヒー
はこどものためのカフェと影山さんがよく言っているけ
ど、それはおとなのなかに眠っているこども性の部分が再
び芽生えることも目指していて、お客さんにもクルミドコ
ーヒーではたらくスタッフにもそうであってほしいとい
う願いが込められているんだと思う。ただ、受け手である
お客さんはただ受けるだけでもいいが、作り手側は右脳の
なもの（感覚的なもの）と左脳のなもの（論理的思考）が
あるということを自覚して、その両方を行き来しながら
日々仕事をしているかどうかが重要だと思う。

新天地に行こうと決めなきゃいけないんですか？

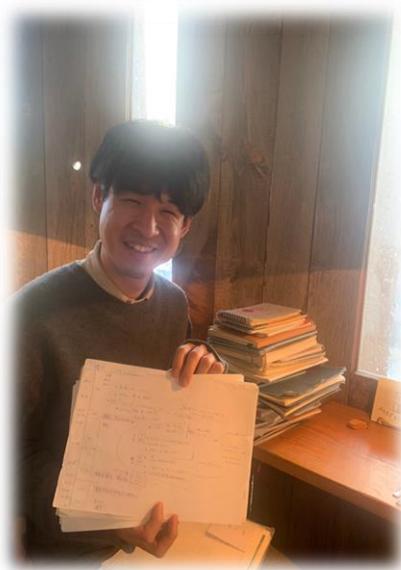
一番大きな理由は紙面では書けないので直接聞いてく
ださい。ほかの理由のうちの一つは定例会などで自分の意
見がよく通るようになり、定例会での説得力が増してきた
ことに、ある種の恐ろしさみたいなものを感じたからとい
うのはありますね。能力や自信がついた一方でそれがすん
なり通ってしまうことへの恐ろしさがあった。果たして自
分の意見はほんとうに正しいのだろうか。みんなもって対
立するような意見をぶつけてきてほしいと思うことが多
くなってきた。そんなことが重なったある日、1回新しく
全く違う環境に行ってもっと苦労してみるのもいいのか
もしれないと思うようになった。クルミドコーヒーでの仕
事と違って色んな制約があって自分の意見が通らないこ
とが多いと思う。そうした環境に身を置いたとき、自分が
どんな反応を示すのか楽しみな部分もある。

新天地でどんなことをしたいと思っっていますか？

論理的なことも、楽しいとかわくわくとかの感覚的なものもどちらも欠けてはいけないと思っっています。かといって「やりたいことをやりなさい」と言われても人は急にはなかなか動けない。カフェという場自体が誰かの「やりたい。」をサポートできる可能性のある場だと思っっている。

その人に眠っているものがうまく引き出されて、人と場の相互作用が生まれていく。「カフェは総合芸術である。」とも言われるようにカフェにはそれぞれの得意分野を活かせる機会がたくさんあると思う。しかもカフェはお客さんからの反応が直接見られるのでPDCAサイクルを回しやすく、あれこれ試行錯誤できる。そうしているうちに自分が好きなもの、気持ちがいいと思うものに自然と出会えるんじゃないかな。

三月からはまちづくりの事業に就きます。どういうまちにしていけたらいいのか考えるとき、国分寺で考えてきたこと、実践してきたことが活かせることもあると思う。7年



半で培われた「自分がカフェ出身者である。」というはじめて自分に芽生えたともいえる自我に誇りを持ち、これからもやっていきたい。カフェの可能性を探り続けたいと思う。

種として旅立つ

2020年2月24日

編・著 坂本 里菜（サカモト リナ）
発 行 クルミドコーヒー / 胡桃堂喫茶店
 国分寺市泉町 3-37-34-1F / 国分寺市本町 2-17-3

クルミドコーヒーweb: <http://kurumed.jp/>

胡桃堂喫茶店 web: <http://kurumido2017.jp/>
